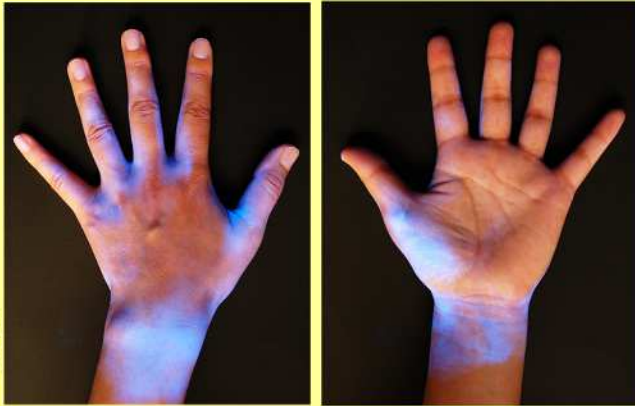


食中毒を防ごう！  
感染症の予防にも効果的！

# 正しい手洗い！



## 汚れが残りやすい部分



手はバイ菌の運び屋！

## 手洗いのタイミング

- ・外から帰ってきたとき
- ・ごはんを作る前、食べる前
- ・生肉や生魚に触った後
- ・トイレに行った後
- ・ペットに触った後



### ①流水で汚れを洗い流す



### ②せっけんを泡立てて手のひらを洗う



### ③手の甲を洗う



### ④指の間を洗う



### ⑤指先、爪の間を洗う



### ⑥親指をねじり洗いする



### ⑦手首も忘れずに洗う



### ⑧よく洗い流す



### ⑨きれいなハンカチやペーパータオルで拭く

